| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | |
|---|---|---|

**Elaborado por: CARMEN MALLOL SANCHIS** **Fecha revisión: 20/05/2014**
**EAN: 8436008202948**

**NOMBRE DEL PRODUCTO: ATÚN BOLSA EN ACEITE DE GIRASOL DJM 1 KG**

**DATOS EMPRESA:** **CONSERVAS BENIMAR, S.L.**
**P.I. "EL CARRASCOT" PARCELA Nº 47, C/FUSTERS Nº 5**
**46680 L'OLLERIA -VALENCIA-**

| PRESENTACIÓN Y ENVASADO | PACKAGING | | |
|---|---|---|---|
| | **Tipo de envase** | **Material** | **Formato** |
| | BOLSA | Pouch (Pet/Nylon/Aluminio/CPP) 1000.Tamaño de la funda (210x300mm) | FUNDA<br>Peso neto: 1000 g<br>Peso escurrido:950 g |
| | | | Capacidad: 1000 ml<br>.Bolsa cerrada Herméticamente |

**ETIQUETADO** conforme a la norma general de etiquetado (Real decreto 1334/1999) y el Real Decreto 1808/2003 referentre al lote.

**INGREDIENTES: (Atún (95%), Aceite Girasol (5%), sal (propia del atún).**
**TRATAMIENTOS RECIBIDOS: Dolphin safe.**
**PAÍS DE ORIGEN: ECUADOR**
**POBLACIÓN DE CONSUMO: Población en general, especial cuidado con niños y embarazadas.**
**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: Bajo condiciones normales, mantener el producto a temperatura ambiente y en área seca. No se acepta reclamo si el producto es mal manipulado o mal estibado provocando que el producto se golpee deformándose la lata. El cliente deberá de informar, en la mayor brevedad posible, con fotos, a la llegada del contenedor.**
**CONDICIONES DE USO/MODO DE EMPLEO: Consumo sin previo cocinado. Una vez abierto consumir su contenido, si se refrigera por debajo de 5ºC, consumir dentro de las 24 horas.**
**CONSUMO PREFERENTE: 3 años a partir de la fecha de fabricación, siempre que permanezca en el aceite.**

| CARATERÍSTICAS FINALES | |
|---|---|
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS** | **DESCRIPCIÓN** |
| **pH (Real Decreto 2420/1978)** | 6,5 max. |
| **LISTADO METALES** | CINA (%): 0,5/1,8<br>Histamina (ppm): <100 max.<br>Mercurio (ppm): <1<br>Cadmio (ppm): <0,1<br>Plomo (ppm): <0,3<br>Estaño (ppm): <200 |
| **LMR (Real Decreto 396/2005)** | Cumple con la reglamentación sanitaria relativa a LMR procedentes de fitosanitarios |
| **Alérgenos (Real decreto 2220/2004)** | VER TABLA 1 |
| **OGM (Reglamento 1819/2003)** | Los productos manipulados en CONSERVAS BENIMAR no son OMG |

| **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Reglamento 2073/2005)** | **DESCRIPCIÓN** | |
|---|---|---|
| ANÁLISIS NUTRICIONAL por cada 100 gramos | VALOR ENERGÉTICO | 144,23 Kcal/ 603,86 Kjul |
| | GRASA | 5,38 g |
| | de las cuales son saturadas | 0,05 g |
| | HIDRATOS DE CARBONO | 0 g |
| | de los cuales son azúcares | 0 g |
| | PROTEÍNAS | 25,6 g |

**OBSERVACIONES: LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS NO PROCEDEN DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM'S). EL PRODUCTO FINAL Y LOS INGREDIENTES QUE LO FORMAN NO HAN SIDO TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE, SEGÚN RD 348/2001.**

**TABLA 1: CONTROL DE ALÉRGENOS**

| **INGREDIENTE** | 1 | 2 | 3 | **INGREDIENTE** |
|---|---|---|---|---|
| Cereales que contengan gluten o derivados*1 | NO | NO | NO | |
| Crústaceos o derivados | NO | NO | NO | |
| Huevos o derivados | NO | NO | NO | |
| Pescados o derivados | SI | NO | SI | ATÚN |
| Cacahuetes o derivados | NO | NO | NO | |
| Soja o derivados | NO | NO | NO | |
| Leche o deriv. (incluida lactosa) | NO | NO | NO | |
| Frutos de cáscara o derivados*2 | NO | NO | NO | |
| Apio o derivados | NO | NO | NO | |
| Mostaza o derivados | NO | NO | NO | |
| Granos de sésamo o derivados | NO | NO | NO | |
| Anhídrico sulfuroso y sulfitos*3 | NO | NO | NO | |
| Altramuces y derivados | NO | NO | NO | |
| Moluscos y derivados | NO | NO | NO | |
| Maíz y productos derivados del maíz | NO | NO | NO | |
| Canela | NO | NO | NO | |
| Otros | NO | NO | NO | |

(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbridas

(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y sus derivados
(*3) En concentraciones superiores a 10 mg/Kg. O 10 mg/l expresados como SO2

1.- ¿Es ingrediente directo del producto?
2.- ¿Está presente en nuestras instalaciones y/o comparte línea de fabricación con el producto aunque no es ingrediente del mismo?
3.- ¿Está presente en nuestras instalaciones, aunque no es ingrediente del producto ni comparte línea de producción?

| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS |
|---|
| **Presentación:** Contenido por caja: 16<br>Cajas por palet: 6<br>Mantos palet: 8<br>Contenido palet: 48 |
| **Color:** Específico. Ausencia de colores anómalos que denoten alteración del producto. |
| **Olor y sabor:** Agradable y específico. Ningún olor o sabor indicativo de descomposición, oxidación o contaminación. |
| **Textura:** Típica del atún. |